

MITSUBISHI

三菱 **IH** ジャー炊飯器 (家庭用)

形名

(1.0Lタイプ)

NJ-GE10

(1.5Lタイプ)

NJ-GE15

取扱説明書

加熱のしくみ

IHでおいしいご飯を炊きあげます。

- **IH (電磁加熱)** は内なべ自体を発熱させるため、内なべをつつみこむように炊飯します。
- 沸騰しても火力を弱めずに、お米を対流させながら、一粒一粒にしっかり熱を伝えます。
- 中心加熱のヒーターの強い火力で、熱が均一に伝わり、ふっくら炊きあげます。



- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 取扱説明書と保証書 (別添付) は、大切に保存してください。
- ご飯のおいしい炊きかたやお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country. □ No servicing is available outside of Japan.

もくじ

- おいしいご飯を炊くには 2
- 内なべについて 2
- **安全のために必ずお守りください** 4
- 各部のなまえとはたらき 6
- 現在時刻の合わせかた 7

ご使用のまえに

- 準備 8
- 白米・無洗米を炊く (お急ぎ) 10
- 発芽玄米・玄米を炊く (お急ぎ) 12
- ご飯の保温について 13
- お米の種類別 炊くときのポイント 13
- いろいろなご飯を炊く 14
 - ・胚芽米・すし・おこわ
 - ・炊込み・おかゆ
- 食べたい時刻を予約する 16
 - (予約1・予約2)
- 今から1~12時間後に炊きあげる 17
 - (かんたん予約)

ご飯の炊きかた

- お手入れ 18
- **故障かな?と思ったら** 20
- 保証とアフターサービス 22

こんなとき

- 仕様 裏表紙

別冊 ● おいしいごはんのレシピ **55MENU**

おいしいご飯を炊くには

お米を正しくはかる！

P.9

付属の2つの計量カップを、お米の種類によって使い分ける

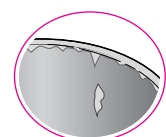
- 計量は付属の計量カップで計量米びつでは、誤差が出ることがあります。
- ・「白米・発芽玄米・玄米」→計量カップ
- ・「無洗米」→無洗米用計量カップ
- ・他のお米をはかるときは
お米の種類別 炊くときのポイント P.13
- カップすりきり1杯で計量する

内なべについて

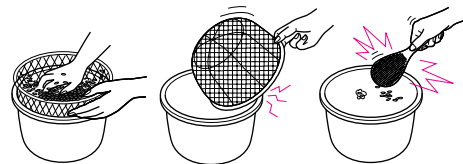
台所用洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

次のことをお守りください

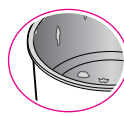
- ザルを重ねて米をとがらない・水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。



ふちのフッ素が傷みます



- かたいものを使わない。
(金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など)
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使用しない。



フッ素が傷みます

正しく水加減する！

P.9

正しい水位目盛で、水加減する

- お米の種類・カップ数・メニューに合った水位目盛を選ぶ
- 炊きあがったご飯がお好みに合わないときは、さらに水量を加減する
半目盛以内で加減してください。

お好みのご飯に炊けないときは

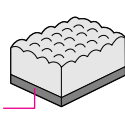
* お米の銘柄によっても、炊きあがりはかわります。お好みに合わせてお試しください。

ご飯の状態は？	炊いたときの設定は？	対処方法
	ねばり	
・ベタつく	もちもち	さっぱり「かため」で炊く それでもやわらかいときは
・ねばる	さっぱり	水を減らす (半目盛以内)
・やわらかい		もちもち「やわらか」で炊く それでもかたいときは
・パサつく	さっぱり	水を増やす (半目盛以内)
・芯がある	もちもち	
・かたい		

- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
(酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・さびの原因)

- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

ナイロン面



お好みに合わせて、しっかり設定！

設定の組合わせで、お好みのご飯に炊きあげる

お買上げ時は、「お米の種類 白米」、「ご飯のかたさ ふつう」、「ご飯のねばり もちもち」に設定されています。

設定の手順



- フッ素加工をしています。
フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・さびが発生しやすくなります。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
 - ・ご飯のこびりつきなどが気になる
 - ・内なべが変形した
 - ・フッ素加工が傷んだ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

■本文中や本体に使われている図記号の意味は、次のとおりです。

警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。	 禁止	 分解禁止	 接触禁止
注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。	 ぬれ手禁止	 水ぬれ禁止	<本体表示>
		 指示を守る	 電源プラグを抜く	 感電注意

警告

分解・修理・改造はしない

感電・発火・けがの原因。

*修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。



分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。



ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因。



水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない

特に乳幼児には注意する

やけどの原因。



接触禁止

お子さまだけで使わせない、 幼児の手の届くところで 使わない

やけど・感電・けがの原因。



禁止

炊飯中は絶対にふたを 開けない

やけどの原因。



禁止

吸・排気口やすき間に、 ピン・針金・金属物などの 異物を入れない

感電・けがの原因。



禁止

傷んだ電源コード・プラグや、 差し込みのゆるいコンセントは 使わない

感電・ショート・発火の原因。



禁止

電源コードを傷つけない

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。



禁止

電源は交流100Vで定格15A 以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。



コンセントの
単独使用

電源プラグの刃、および刃の 取付面のほこりをとる

ほこりが付着していると、
火災の原因。



ほこりをとる

電源プラグは根元まで 確実に差し込む

差し込みが不完全なとき、
感電・発熱による火災の原因。



根元まで
差し込む

注意

使用中・使用直後は、
高温部に手を触れない
カートリッジ・内なべなど

やけどの原因。



接触禁止

次の場所では使わない

- 不安定な場所や、
熱に弱い敷物の上
火災の原因。
- 水のかかるところや、火気の近く
感電・漏電の原因。
- 壁や家具の近く
変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
(壁などから20cm以内、
紙・布・ふきん・じゅうたんの上など)
変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
変色・変形の原因。

*キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

製品を持ち運ぶときは、
フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。



禁止



禁止

専用の内なべ以外は
使わない

過熱・異常動作の原因。



禁止

電源コードを巻き取るときは
電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをする
ことを防ぐため。



電源プラグを
持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、
感電・ショート・発火の原因。



電源プラグを
持つ

心臓用ペースメーカーを
お使いの方は、本製品の使用に
あたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカー
に影響を与えることがあるため。



医師と相談

お手入れは本体が
冷めてから行なう

やけどを防ぐため。



本体を冷ます

使用時以外は、
電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災
を防ぐため。



電源プラグを
抜く

お願い

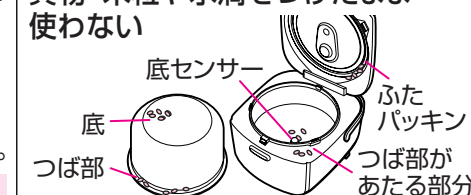
磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード(キャッシュカード、定期券など)
- 磁気テープ(カセットテープなど)
- 無線機器(テレビ、ラジオ、電話など)

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

4m以上はなして、プレーカーの違う
コンセントにかえる

異物・米粒や水滴をつけたまま
使わない



故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなど
でふさがない

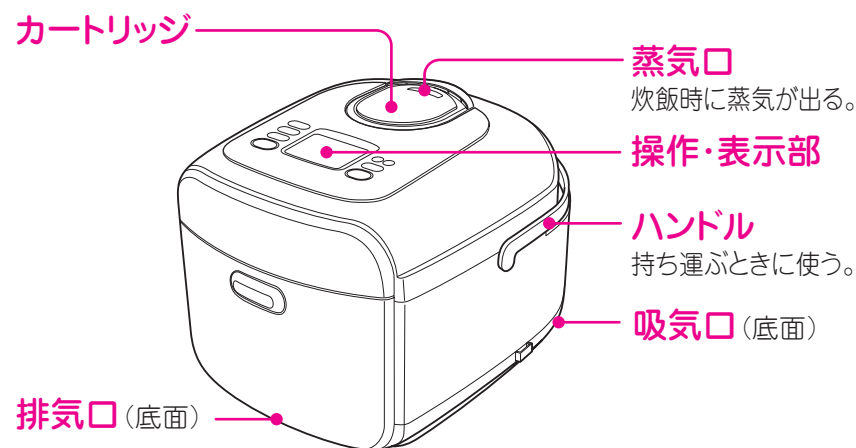
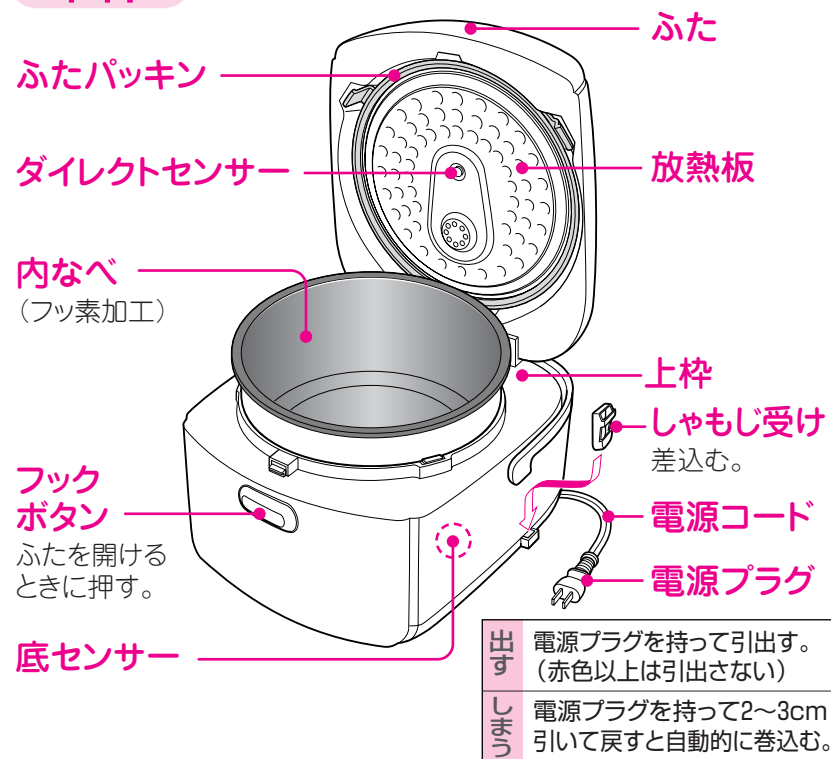
変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温以外には
使わない

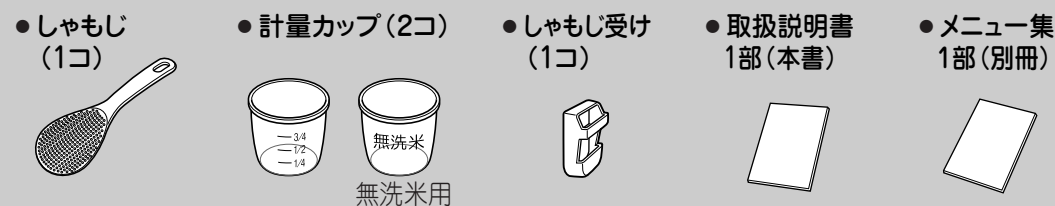
故障の原因。

各部のなまえとはたらき

本体



付属品



操作・表示部

メニューキー

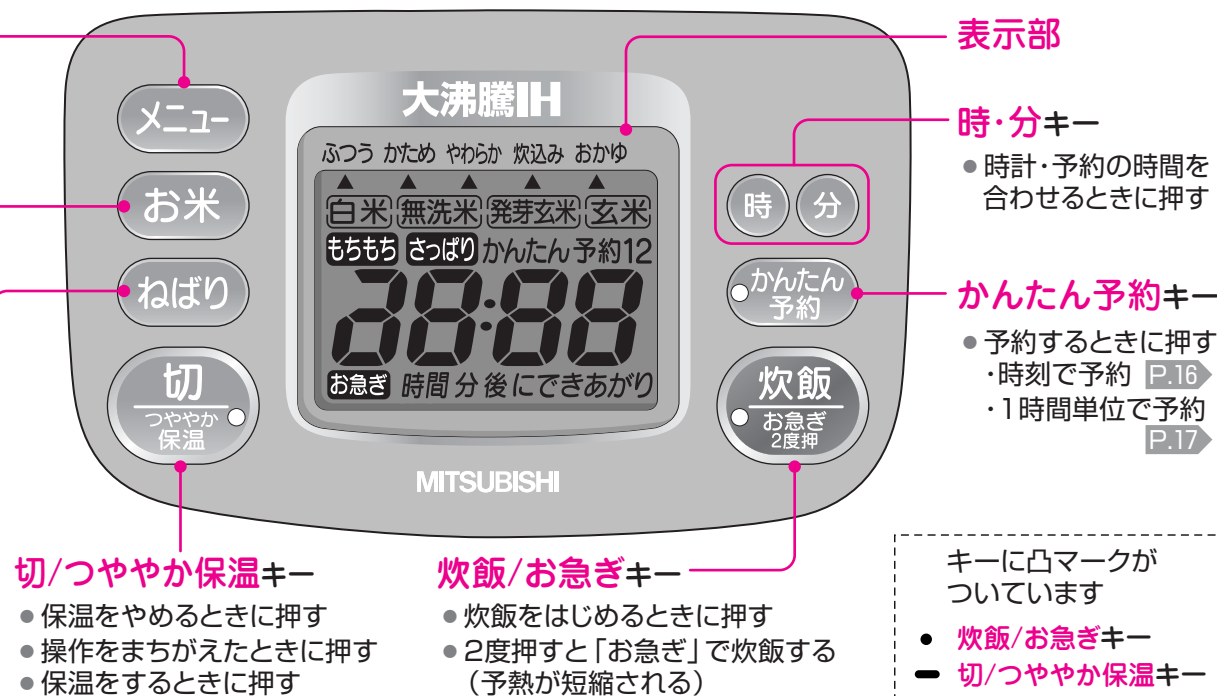
- ご飯のかたさを選ぶ P.10
・ふつう・かため・やわらか
- メニューを選ぶ P.14~15
・炊込み・おかゆ

お米キー

- お米の種類を選ぶ P.10~13
・白米・無洗米・発芽玄米・玄米

ねばりキー

- ご飯のねばりを選ぶ P.10
・もちもち・さっぱり



現在時刻の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。(昼の12時は12:00、夜の12時は0:00)
- 炊飯・保温・予約中は合わせられません。

例：19:10 (午後7:10) を、19:12 (午後7:12) に合わせるとき

1 電源プラグを差し込む

2 時 または 分 を2回押す



3 時 分 を押して、時刻を合わせる

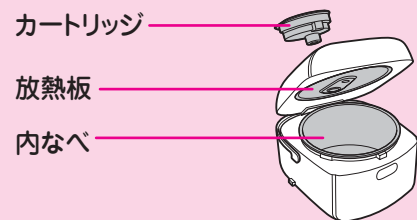


この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

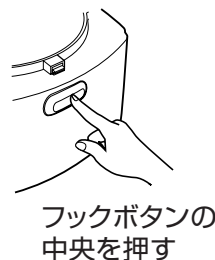
- 電池の寿命は、約4~5年です。(使用条件により、異なります)
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は 電池は電気部品に固定されていますので、お買い上げの販売店にご依頼ください。(有料)

準備

使うもの



■ふたを開ける



■ふたを閉める



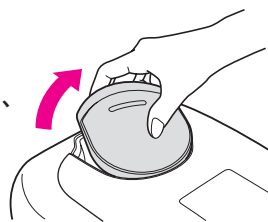
カートリッジ

お手入れ P.19

■はずしかた

ひねってはずす。

取付けるときは、向きを確認して押し込む。

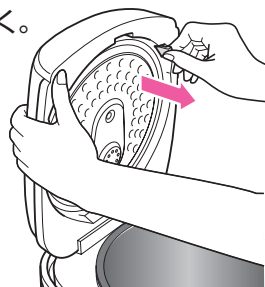


放熱板

お手入れ P.18

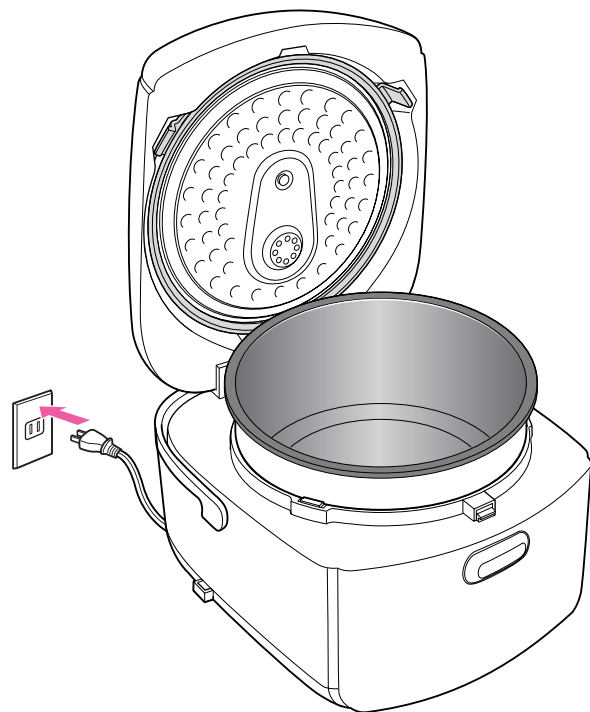
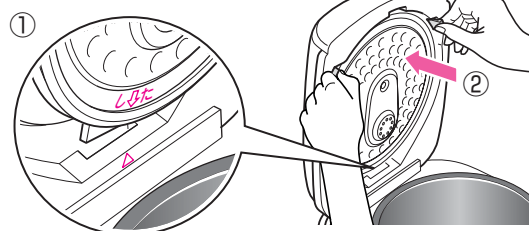
■はずしかた

片手でふたを押さえながら、もう片方の手でつまみを、手前にまっすぐ引く。



■取付けかた

- ①放熱板のし↓た印と本体の△印を合わせ、ツメを溝に差込む。
- ②つまみを両手で持ち、「カチッ」と音がするまで上側を押し込む



- 放熱板をつけないと、ふたが閉まりません。
- 放熱板・内なべ外側・本体内側・上枠についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
- 放熱板・カートリッジを必ずつける。(つけないと、ふきこぼれてやけどの原因)

内なべ

お手入れ P.18 内なべについて P.2

こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

1 お米をはかる

付属の計量カップ(2コ)を、お米の種類によって使いわけろ。

- 白米・発芽玄米・玄米
→計量カップ (約180mL=約150g)
- 無洗米
→無洗米用計量カップ (約170mL=約147g)



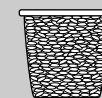
2 お米をとぐ

「内なべ」を使う。(内なべでお米がとげます)

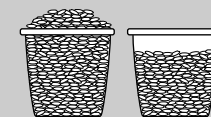
- 白米
→十分に洗米する(不十分だと、におい・変色・こげの原因)
- 無洗米
→軽くすすぐ(こげやすいため)
- 発芽玄米
→市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
→軽く洗う

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例



× 悪い例



発芽玄米の
おすすめ割合

白米 2合 : 発芽玄米 1合

たっぷりの水でさっと
かき混ぜ、水を手早く
捨てる。

「とぐ⇒水で流す」を
水がきれいになるまで
くり返す。



内なべに金ザル等を重ねてとがないでください。

3 水加減をする

米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

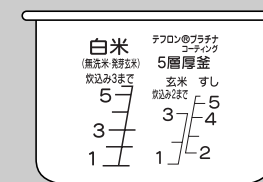
- 平らな場所で水加減してください。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

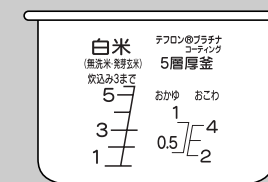
お知らせ

- 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。

白米(無洗米・発芽玄米)の目盛は両側にあります。



玄米・すし



おかゆ・おかゆ

水位目盛はめやすです

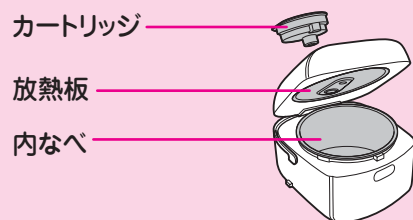
お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

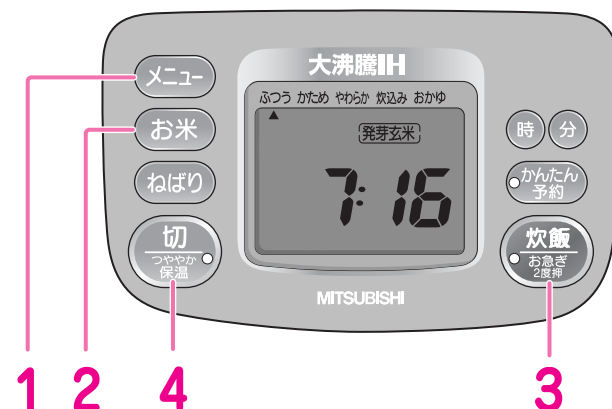
目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。

発芽玄米・玄米を炊く

使うもの

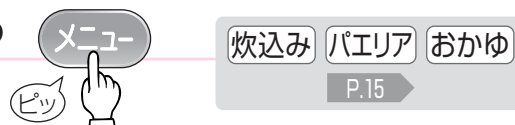


■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認して
から**3**で炊飯する



1 ご飯のかたさを「ふつう」に合わせる

- 「かため」「やわらか」を選ぶと、
2で発芽玄米・玄米は選べない



2 お米を選ぶ

- 発芽玄米、
または玄米を選ぶ

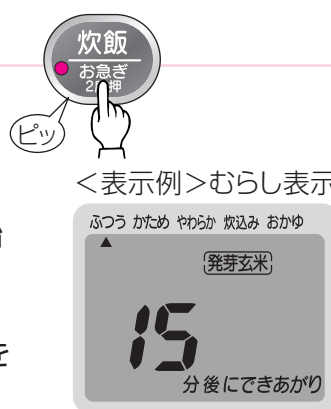


押すごとに
□が移動
して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽玄米 ▶ 玄米
白米に戻ると「ピピッ」と鳴る

3 炊飯する

- 炊飯ランプが
点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、
できあがり時間を
1分刻みで表示



急いで炊きたいとき (お急ぎ)



- 予熱を短縮し、通常より約10分
早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様(裏表紙)を
参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 【玄米】の「お急ぎ」は選べません。

できあがり
までの
時間のめやす

発芽玄米	約54～74分
玄米	約84～92分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

4 ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。



- 約15分以内にご飯をほぐす。
- 上枠につゆが落ちていたら
ふきとる。

- つややか保温ランプ消灯

お知らせ ●選んだお米の設定を記憶します(ご飯のねばりは選べません)。

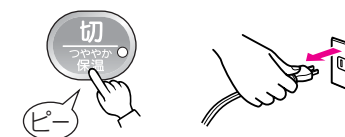
ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります



- つややか保温ランプ点灯
 - 保温の経過時間を、1時間単位で
24時間まで表示します。
(1時間未満は0時間を表示)
 - 24時間を超えると、現在時刻を
表示します。(保温は続けます)
- ＜現在時刻を表示したいときは＞
一度保温をやめてから、再度保温
をしてください。
(保温経過時間は表示しません)

使用後は保温をやめて、
電源プラグを抜く



- つややか保温ランプ消灯

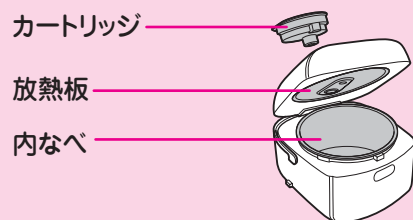
- 24時間以上の保温はしないでください。
(黄変・におい・パサツキの原因)
- ふたをきちんと閉めてください。(乾燥・変色の原因)
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
- ご飯を入れたまま、保温を切らないでください。
(温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因)
- 次のものは保温しないでください。
・白米・無洗米以外のご飯や、調理したもの
(炊込み・おかゆなど)
- ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
- ・よくとがなくて炊いたご飯
- ・みそ汁・カレーなどの汁もの

お米の種類別 炊くときのポイント

炊くお米	お米 設定	炊くときのポイント
<ul style="list-style-type: none"> ■白米 ■胚芽米 ■もち米 ■5分づきよりも白米に近い米 	白米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●十分に洗米する
■無洗米	無洗米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の無洗米用計量カップ(約170mL)ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽玄米	発芽玄米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●おすすめの割合→白米(無洗米)2合:発芽玄米1合 ●予約はしない(腐敗・炊けない原因) ●保温はしない(におい・変色の原因)
<ul style="list-style-type: none"> ■玄米 ■5分づきよりも玄米に近い米 	玄米 で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●軽く洗う ●保温はしない(におい・変色の原因) <p>圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの 状態が異なります。(炊飯原理がちがうため)</p>
■他の米を混ぜて 炊くときは		<ul style="list-style-type: none"> ●麦を混ぜて炊くときは、水を(半目盛以内で)多めにしてください。 ●混ぜる量が多い方の設定で炊いてください(発芽玄米は除く)。 ●市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにしてください。 <p>＜例＞白米2合と玄米1合を炊くとき→【白米】で炊く</p>

いろいろなご飯を炊く

使うもの



- ・胚芽米 P.14 別冊メニュー集 参照
- ・すし P.14 別冊メニュー集 参照
- ・おこわ P.14 別冊メニュー集 参照
- ・炊込み P.15 別冊メニュー集 参照
- ・おかゆ P.15 別冊メニュー集 参照

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約42～49分	約40～45分
無洗米	約42～49分	——
発芽玄米	——	——
玄米	——	——

	炊込み	おかゆ
白米	約49～59分	約57～59分
無洗米	約49～59分	約57～59分
発芽玄米	約67～93分	約77～79分
玄米	約105～110分	約100～115分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

胚芽米

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米」と同じです。

P.10～11

- 水位目盛→「白米」
- 米をとぐときは、あまり強くとかない。（胚芽がとれてしまうため）
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

すし

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米・無洗米」と同じです。

P.10～11

- 水位目盛→「すし」

おこわ

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米」と同じです。

P.10～11

- 炊飯容量・水位目盛
→1.0Lタイプは4カップ、1.5Lタイプは6カップまで・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

炊込み

別冊メニュー集 参照

- 炊飯容量・水位目盛
 - 白米・無洗米
→1.0Lタイプは3カップ、1.5Lタイプは6カップまで
 - 水位目盛「白米」
 - 玄米
→1.0Lタイプは2カップ、1.5Lタイプは4カップまで
 - 水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。

1 お米を選ぶ

P.13



2 炊込みを選ぶ



3 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始



4 ブザーが鳴ったらできあがり

保温をやめて、電源プラグを抜く

- つややか保温ランプ消灯
- 15分以内にご飯をほぐす
- 保温はしないでください。
- におい・変色の原因になります。



おかゆ

別冊メニュー集 参照

- 炊飯容量・水位目盛
→1.0Lタイプは1カップ、1.5Lタイプは1.5カップまで
- 水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
・具は米の上にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- ご飯のねばりは選べません。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米を選ぶ

P.13



2 おかゆを選ぶ



3 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始



急いで炊きたいとき（お急ぎ）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。



4 ブザーが鳴ったらできあがり

保温をやめて、電源プラグを抜く

- つややか保温ランプ消灯
- 保温はしないでください。
- おかゆがのり状になります。



予約して炊く

食べたい時刻を予約する

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。

2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

予約時刻を設定する

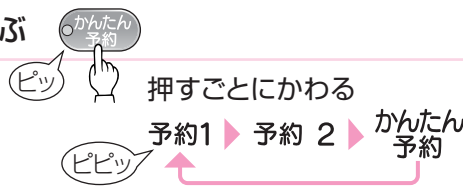
■現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは **P.7**

1 予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ点灯
- 炊飯ランプ点滅

お買上げ時の設定

予約1 → 6:00 予約2 → 18:00



<表示例>

予約1 に設定するとき



2 炊きあげる時刻を設定する

- 押すごとに、1時間進む
(0~23時間まで
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る))
- 押し続けると、早送りする
- 押すごとに、10分進む
(0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
- 押し続けると、早送りする

- 時刻表示は
24時間表示です。
- ・昼の12時 → 12:00
- ・夜の12時 → 0:00



<表示例>

午前7:30に炊きあげるとき



3 炊飯を押す



- 炊飯ランプ消灯 (予約完了)
- 予約時刻が記憶される

お米・メニューをかえたいときは



を押す前に選んでください。

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ点灯
- 炊飯ランプ点滅
- 前回予約した時刻を表示

<表示例>

予約1に設定
してある
時刻を表示



2 炊飯を押す



- 炊飯ランプ消灯 (予約完了)

予約時刻をかえたいときは

- 1 切 (つややか 保温) を押す (予約ランプ消灯)
- 2 予約時刻を設定し直す **P.16**

予約を解除するときは

- 1 切 (つややか 保温) を押す (予約ランプ消灯)

今から1~12時間後に炊きあげる (かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

1 かんたん予約を選ぶ

- 予約ランプ点灯
- 炊飯ランプ点滅

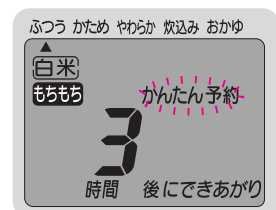


2 時間を設定する

- 押すごとに、
1~12時間にかわる
(1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)

<表示例>

3時間後に
炊きあげる
とき



- 次の設定では「1時間後」は選べません。
(炊飯時間が長いいため)

発芽玄米

玄米

3 炊飯を押す



- 炊飯ランプ消灯 (予約完了)
- できあがり時刻を表示

<表示例>

できあがり
時刻を表示



- 現在時刻は正しくセットしてください。
(ずれていると、予約時刻に炊き上がりません)
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。
(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)

- 炊込みは、予約できません。
- 予約中は、現在時刻を表示しません。

- 1~2時間に満たない時間で予約した場合は、
すぐに炊飯を始めます。
(時間はメニューにより異なります)

- おこわなど、具や調味料の入るものでは
使わないでください。
(調味料の沈澱や具のいたみなどで、
うまく炊けない原因)

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行なってください。

炊飯したあとに毎回行なう

■放熱板

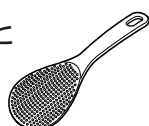
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする



はずしかた・取付けかた P.8

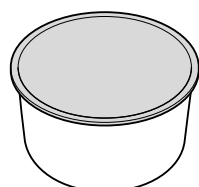
■しゃもじ

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする



■内なべ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
(ナイロン面では洗わない)



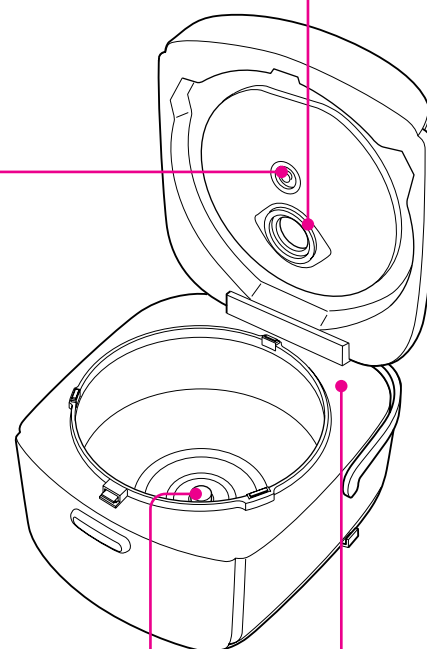
内なべについて P.2

■ダイレクトセンサー

かたくしぼった布でふく

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく



■底センサー ■上枠

かたくしぼった布でふく

本体のにおいが気になるとき

① 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

② 沸とうさせる
炊飯
お急ぎ
2回
押す

約15分間
沸とうさせる

③ 沸とうをやめる
切
つややか
保温
押す

④ 本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

おねがい

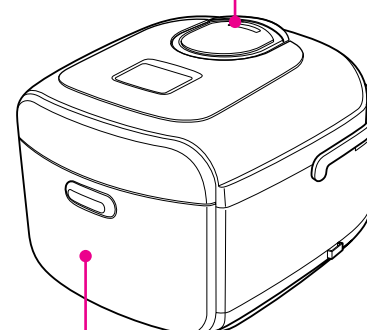
- 次のものは使わない
傷・腐食・変色・ヒビの原因
- 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール
- クレンザー
- スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ

■カートリッジ

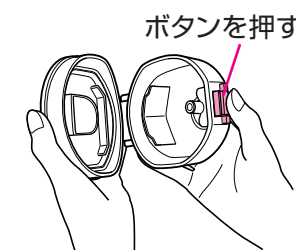
水洗いし、水気をふきとる
*スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない(傷の原因)

おいしさを保つため、よく洗ってください。

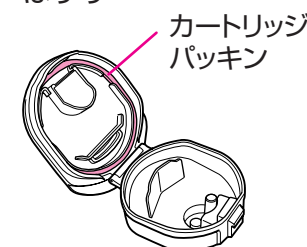


はずしかた

- ① 本体からカートリッジをひねってはずす
- ② カートリッジを開ける

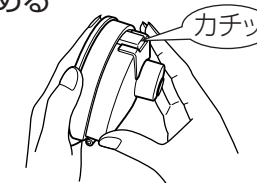


- ③ カートリッジパッキンをはずす



取付けかた

- ① カートリッジパッキンをつけて、カートリッジを閉める



- ② カートリッジにプッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

プッシュのつけかた



正しくつけないと
ふきこぼれの原因

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー(400番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け・計量カップ(2コ)

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
(ナイロン面では洗わない)



停電したとき(電源プラグを抜いたときも同じです)

■炊飯中

復帰後、炊飯を続けます。

■予約中

復帰後、予約どおりに炊きあがります。

■保温中


復帰後、保温を続けます。





停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

故障かな?と思ったら

修理などを依頼する前に、取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき		調べるところ	参照 ページ
炊 飯	● ご飯が やわらかすぎる かたすぎる	● カートリッジ・プッシュをつけて炊飯しましたか。 ● 米・水の量を正しくはかりましたか。 （無洗米は、無洗米用計量カップを使う） ● 内なべを水平にして水加減しましたか。 ● お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。 ● お米の種類・メニューを正しく選びましたか。 （「お急ぎ」「無洗米」では、かために炊きあがります） ● お好みのご飯に炊けないときは	P.8・19 P.9 P.9 P.9~15 P.10~15 P.2
	● 炊きあがり のご飯の中央が くぼんで見える	● IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 （なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります）	
	● おこげができる	＜次のようなとき、おこげができます＞ ・玄米以外のお米を、「玄米」で炊飯した。 ・とぎかたが不十分。 ・お米を長時間水にひたした。また、長時間の予約をした。 ・胚芽米を炊飯した。 ・「炊込み」で炊飯した。 ・内なべの外側・本体・底センサーに、米粒などの異物が ついている。 ● お米の種類・メニューを正しく選びましたか。 ● 無洗米を炊飯すると、底にこげ色がつくことがあります、異常 ではありません。（無洗米は軽くすすぐことをおすすめします） ● 炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがあります、異常で はありません。	P.10~15
	● ふきこぼれる	● カートリッジ・プッシュを正しくつけていますか。 ● 内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物が はさまっていませんか。 ● 水の量が多すぎませんか。 （内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふき こぼれることがあります。） ● 最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	P.8・19 裏表紙
	無洗米	● 「無洗米」以外のお米の種類で炊飯しませんでしたか。	P.10~11
	おかゆ	● 「おかゆ」以外のメニューで炊飯しませんでしたか。	P.15
	● 炊込みがよく 炊けない	● 具と米をかき混ぜてから炊いていませんか。 ● 調味料をよく溶かしましたか。 ● 具の量がメニュー集より多すぎませんか。 ● 水の量が少なくありませんか。 ● 最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	裏表紙
	● ご飯に 薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したも の です。	
	● ご飯が炊けない ● 時間が長くなる ● 予約した時間に 炊けない	●  を押し忘れていませんか。 ● 現在時刻は合っていますか。 ● 予約時刻は正しく設定されていますか。（24時間表示） ● 最大炊飯量より多く炊飯していませんか。 ● 炊飯中に停電しませんでしたか。	P.7 裏表紙 P.19
	蒸気がもれる	● ふたパッキンに異物が付着していませんか。 → 取り除く。 ● ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。 → お買上げの販売店で交換してください。（有料）	

こんなとき		調べるところ	参照 ページ
保 温	● ご飯がにおう、 黄変する、 かたくなる	● ご飯を、24時間以上保温していませんか。 ● ふたを確実に閉めましたか。 ● カートリッジ・プッシュを正しくつけていますか。 ● しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ● 冷えたご飯を保温しませんでしたか。 ● 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 ● とぎかたが不十分ではありませんか。 ● 夏場に長時間の予約をしていませんか。 ● 内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物が はさまっていませんか。 ● 内なべ・放熱板・カートリッジを、毎回、お手入れしていますか。 ● 放熱板など、本体ににおいがついていませんか。	P.13 P.8・19 P.13 P.13 P.13 P.9 P.18~19 P.18
	上枠につゆが落ちる	● 異常ではありません。ふきとってください。	
ふたが閉まらない		● 上枠に米粒などの異物が付着していませんか。 → 取り除く。 ● 放熱板をつけ忘れていませんか。 → 放熱板を取付ける。	P.8
音 が す る	炊飯や保温中に 音がする	● 「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ● 「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。故障ではありません。 ● 「グツグツ」「シュー」・・・おいしく炊くために、強火で沸とうし ている音です。	
	 を押して、 しばらくすると ブザーが鳴る	● 本体に内なべがセットされていますか。 → 内なべをセットする。	
ランプが点滅し、 キーを受けつけない		● 店頭展示用（デモ）モードになっています。 ＜直しかた＞  と  を同時に押したまま、 電源プラグをコンセントに入れる。	
キーを受けつけない		● 炊飯・保温・予約中ではありませんか。 炊飯・保温・予約中は、  しか受けつけません。 ● 「発芽玄米」「玄米」は、ご飯のかたさは「ふつう」で炊きます。 ご飯のかたさ「やわらか」「かため」、ねばりは選べません。 ● 「炊込み」「おかゆ」のねばりは選べません。	
液晶表示が消える		● 内蔵電池が消耗しています。電源プラグを差込めば、炊飯・保温 はできます。また、毎回、現在時刻を合わせれば予約もできます。	P.7
電源プラグを差込んだ とき、火花が出る		● 本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 故障ではありません。	

*誤って、水や米などを本体に直接入れてしまったときは、お買上げの販売店にご連絡ください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてくだ
さい。故障の状況と表示部の英数字（*R1, R2, E0, E1, E2, E3, E5, E6, E7, E8, F4, F6, F8*）を、お
買上げの販売店にご連絡ください。

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から1年間です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、この超音波調理器の補修用性能部品の製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店がお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「故障かな?と思ったら」（20～21ページ）にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。
- 保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。
- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。
- 修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。
- 修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

- 品名 三菱 **IH** ジャー炊飯器
- 形名 NJ-
- お買上げ日 年 月 日
- 故障の状況（できるだけ具体的に）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内 （家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へ
ご依頼できない場合は

修理のお問い合わせは

その他のお問い合わせは

修理窓口へ

ご相談窓口へ

修理窓口 電話受付：365日24時間

北海道地区

札幌 (011) 890-7520□ 札幌市厚別区大谷地東 2-1-18	帯広 (0155) 35-3111□ 帯広市西15条南 14-1
旭川 (0166) 26-5580□ 旭川市曙1条 8-1-4	苫小牧 (0144) 55-1114□ 苫小牧市明野新町 2-1-18
北見 (0157) 25-7045□ 北見市並木町 500-5	小樽 (0134) 33-3380□ 小樽市緑 2-28-22
釧路 (0154) 24-1355□ 釧路市喜多町 2-25	函館 (0138) 49-0345□ 函館市西桔梗町 589-57

東北地区

青森 (017) 773-8381□ 青森市大字野木字野尻 37-184	秋田 (018) 865-4471□ 秋田市八橋三和町 19-36
弘前 (0172) 32-6535□ 弘前市大字青山 4-20-3	横手 (0182) 32-1785□ 横手市卸町 3-2
八戸 (0178) 28-8544□ 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8	大館 (0186) 42-2781□ 大館市餅田 2-5-44
盛岡 (019) 637-7454□ 盛岡市羽場13地割 30-11	山形 (023) 624-0018□ 山形市大野目 2-1-21
水沢 (0197) 25-4511□ 水沢市卸町 2-3	鶴岡 (0235) 24-6161□ 鶴岡市上畑町 5-4
仙台 (022) 238-1773□ 仙台市若林区大和町2-18-23	郡山 (024) 959-6543□ 郡山市喜久田町卸 1-76-1
気仙沼 (0226) 23-8485□ 気仙沼市田中前 2-9-2	会津 (0242) 27-4426□ 会津若松市天寧寺町 3-7
石巻 (0225) 95-9111□ 石巻市門脇字四番谷地 16-268	原町 (0244) 24-2842□ 原町市桜井町 1-173
古川 (0229) 24-3595□ 古川市米袋字大窪 25-1	いわき (0246) 26-1822□ いわき市内郷御台境町鶴巻 75-8

K04B

修理窓口 電話受付：365日24時間

首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県

フロントセンター東京
電話 (03) 3424-1111□
FAX (03) 3424-1115□
東京都世田谷区池尻 3-10-3

甲信越地区

新潟 (025) 274-9165□ 新潟市竹尾卸新町 752-9	長野 (026) 221-3232□ 長野市福葉 904
長岡 (0258) 23-3323□ 長岡市南陽 1-1118-1	松本 (0263) 27-2461□ 松本市芳川野満 531
上越 (025) 524-1160□ 上越市春日山町 3-6-3	飯田 (0265) 52-5396□ 飯田市上郷別府 3367-1
	山梨 (055) 222-2711□ 甲府市下飯田 1-4-11

東海地区

愛知県・三重県・岐阜県東濃地区

フロントセンター名古屋
電話 (052) 721-0131□
FAX (052) 721-7268□
名古屋市東区矢田南5-1-14

沼津 (055) 922-7111□ 沼津市若葉町 20-1	岐阜 (058) 275-0909□ 岐阜市中鶴 3-24
静岡 (054) 284-0821□ 静岡市中原 913	高山 (0577) 33-7410□ 高山市冬頭町 981-5
浜松 (053) 463-8455□ 浜松市上西町 62-5	

関西・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県
兵庫県・京都府・滋賀県
石川県・富山県・福井県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西
電話 (06) 6454-3901□
FAX (06) 6454-3900□
大阪市北区大淀中 1-4-13

九州地区

福岡 (092) 412-5333□ 福岡市博多区東那珂 3-1-21	熊本 (096) 380-0211□ 熊本市石原町 326-1
北九州 (093) 653-1231□ 北九州市八幡東区昭和 2-5-25	八代 (0965) 33-5173□ 八代市緑町 13-1
佐賀・久留米 (0942) 45-2661□ 久留米市東合川新町 7-20	大分 (097) 558-8803□ 大分市向原西 1-8-1
唐津 (0955) 72-1337□ 唐津市東城内 6-50	宮崎 (0985) 56-4900□ 宮崎市大字赤江字飛江田150-1
長崎 (095) 843-0622□ 長崎市大橋町 23-4	延岡 (0982) 21-3540□ 延岡市惣領町 25-5
佐世保 (0956) 30-7740□ 佐世保市木原町 155-1	鹿児島 (099) 260-2421□ 鹿児島市卸本町 7-17
	沖縄 (098) 898-3333□ 宜野湾市大山 7-12-1

こんなとき

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365(無料)
いつもサンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

K04B

仕様

		1.0Lタイプ	1.5Lタイプ
電 源		交流100V 50-60Hz	
消 費 電 力		1200W	1300W
		25W	30W
炊飯容量 (最小～最大)	白米・無洗米・発芽玄米・胚芽米	0.18～1.0L (1～5.5合)	0.18～1.53L (1～8.5合)
	玄米	0.18～0.54L (1～3合)	0.18～1.08L (1～6合)
	炊込み(白米・無洗米・発芽玄米)	0.18～0.54L (1～3合)	0.18～1.08L (1～6合)
	炊込み(玄米)	0.18～0.36L (1～2合)	0.18～0.72L (1～4合)
	おかゆ	0.09～0.18L (0.5～1合)	0.09～0.27L (0.5～1.5合)
	おこわ	0.36～0.72L (2～4合)	0.36～1.08L (2～6合)
	すし(白米・無洗米)	0.36～1.0L (2～5.5合)	0.36～1.53L (2～8.5合)
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コ ー ド の 長 さ		1.0m (自動コードリール)	
外形寸法〈幅×奥行×高さ〉		266×307×215 (mm)	292×333×232 (mm)
質 量		4.8kg	5.7kg
構 造 方 式		<ul style="list-style-type: none"> ● 予約・炊飯・むらし自動方式 ● メモリータイマー式 ● 安全装置つき(底センサー+ヒューズ) ● オールシーズン均一保温 ● ステンレス5層構造内なべ 	

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。(電源プラグを接続した状態)
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用の
ジャー炊飯器の点検を!

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような
症状は
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気をを感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中 止

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。



三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社

MITSUBISHI

NJ-GE

〒369-1295 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

ZT933Z659H01*